



# GNUDI DI RICOTTA AL SUGO DI VONGOLE



# INGREDIENTI

2 confezioni di Condivongola Arbi 450 gr.

2 patate

1 uovo

200 g di ricotta di pecora

**QB** olio extravergine d'oliva

50 g di pecorino romano

$\frac{3}{4}$  foglie di salvia

**QB** sale e pepe, burro

80 g di farina

**OPZIONALE:** 40 g di pinoli tostati



- 1** Pelate e lessate le patate, poi schiacciatele con una forchetta in una ciotola capiente.
- 2** Unite l'uovo, la ricotta, la farina ed il pecorino avendo cura di amalgamare bene il tutto, e aggiustate di sale e pepe.
- 3** Quando il composto sarà omogeneo, formate gli gnudi con circa 20 grammi di impasto ciascuno, usando due cucchiari per dare la classica forma a quenelle.



- 4** Preparate il Condivongola seguendo le indicazioni riportate sulla confezione, e nel frattempo fate bollire una pentola di acqua.
- 5** Salate l'acqua e cuocete gli gnudi fin quando non verranno a galla (circa 1 minuto), scolateli bene e saltateli in padella con il burro e le foglie di salvia.
- 6** Disponete gli gnudi in una scodella e conditeli con il sugo alle vongole, aggiungendo a piacere qualche fogliolina di prezzemolo e i pinoli tostati.